

BROCHETTES DE CREVETTES ET CHORIZO, FAÇON CUBAINE

PRÉPARATION : 15 à 20 minutes

MARINAGE : 20 minutes

CUISSON : 4 minutes

PORTIONS : 4

Marinade

- * 80 ml (1/3 tasse) rhum brun ou whisky
- * 60 ml (1/4 tasse) jus d'ananas
- * 60 ml (1/4 tasse) jus de citron
- * 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive extra vierge
Irresistibles*
- * 45 ml (3 c. à soupe) feuilles de menthe ou d'aneth frais, hachées
- * 3 gousses d'ail, hachées finement

Brochettes

- * 16 grosses crevettes 21-26, non cuites, décortiquées avec queues
- * 1/2 poivron rouge, coupé en 8 morceaux
- * 1/2 poivron jaune, coupé en 8 morceaux
- * 3 saucisses chorizo fraîches, pochées et coupées en 4 morceaux
- * 2 limes, coupées en deux

Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade et diviser en 2 parties. * Faire mariner les crevettes et les poivrons dans un bol et les saucisses dans un autre bol. Couvrir et réfrigérer 20 minutes. * Faire tremper les brochettes de bois au moins 30 minutes dans l'eau ou utiliser des brochettes de métal. * Monter 4 brochettes, en alternant poivron, crevette et saucisse. * Préchauffer le barbecue à feu vif. * Huiler la grille du barbecue et faire cuire les brochettes 2 minutes de chaque côté. * Servir les brochettes avec les limes.

* Metro vous recommande les produits Selection Merite et Irresistibles. Consultez le site metro.ca pour des trucs et des recettes.